



**Bestellschluss:**  
**26.11.2025**

**Abholung:**  
**ab 18.12.2025**

# Bio-Weihnachtsfleisch 2025

Fleisch – Fisch – Vegan








## Bestes Bio-Fleisch zum Fest natürlich aus ökologischer Tierhaltung

Für die Feiertage bieten wir Ihnen wie jedes Jahr unseren Bestellservice für Ihr Weihnachtsessen. Bestellen Sie frühzeitig aus unserem umfangreichem Sortiment: von Braten, über Geflügel, Fisch bis zu Veganem – für Ihr Festessen werden Sie etwas Passendes finden.







### Bio-Fleischerei Bakenhus – wissen wo es herkommt

Unser langjähriger Partner die Naturland-Fleischerei Bakenhus aus Großenkneten beliefert uns ganzjährig mit Fleisch- und Wurstwaren. Der Biohof Bakenhus liegt mitten im Wasserschutzgebiet Großenkneten und wurde 1997 auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Ein Vorbildbetrieb für das gelungene Zusammenspiel von Pflanzenanbau und Grünlandwirtschaft, verbunden mit artgerechter Nutztierhaltung und dem Schutz unseres Grundwassers. Das von der Naturland Fleischerei verarbeitete Fleisch stammt vom eigenen Betrieb und weiteren Erzeugerbetrieben der Wildeshauser Geest.

### Schwein

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
	19210	 Schweine-Filet	0,35 kg	44,99 €	15,75 €
	19211	 Schnitzel 2 Stück	0,33 kg	35,99 €	11,88 €
	19215	 Schweine-Gulasch	0,5 kg	30,99 €	15,50 €
	19216	 Schinkenbraten	0,5 kg	32,99 €	16,50 €
	19846	 Spießbraten vom Schwein	0,5 kg	30,59 €	15,30 €
	19849	 Schlemmerbraten vom Schwein	0,5 kg	30,59 €	15,30 €

### Rind




	19244	 Rinderfilet	0,5 kg	96,90 €	48,45 €
	19207	 Rinder-Gulasch	0,5 kg	38,49 €	19,25 €
	19758	 Rinderbraten	1 kg	37,69 €	37,69 €
	19204	 Rinder-Rouladen, 2 Stück	0,34 kg	45,79 €	15,57 €
	19203	 Rinder-Hüftsteak, 2 Stück	0,34 kg	48,99 €	16,66 €
	19201	 Rinder-Rumpsteak, 2 Stück	0,34 kg	58,79 €	19,99 €

# Lamm, Wild, Fondue & Raclette

## Lamm

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
	19362	Lammkotelett, 4 Stück	0,25 kg	59,90 €	14,98 €
	19361	Lammgulasch	0,3 kg	56,90 €	17,07 €
	19360	Lammkeule mit Knochen	1,5 kg	53,90 €	80,85 €
	19367	Lammfilet	0,125 kg	123,90 €	15,49 €

## Wild\*

	19182	 Damwild-Keule mit Knochen	1 kg	76,90 €	76,90 €
	19185	 Damwild-Filet	0,25 kg	129,90 €	32,48 €
	19186	 Damwild-Gulasch	0,5 kg	67,90 €	33,95 €
	19631	Hirschbraten an der Keule	1,5 kg	35,90 €	53,85 €
	19630	Hirschsaftbraten	1,5 kg	32,90 €	49,35 €
	19632	Hirschrücken ohne Knochen	1,5 kg	69,90 €	104,85 €
	19635	Rehrücken mit Knochen	0,8 kg	78,90 €	63,12 €
	19633	Rehschulter ohne Knochen	0,8 kg	36,90 €	29,52 €
	19634	Rehbraten an der Keule	1,5 kg	47,90 €	71,85 €
	19636	Wildschweinbraten an der Keule	1,5 kg	46,90 €	70,35 €

## Fondue & Raclette

	19780	 Fonduefleisch Rind/Schwein	300 g	13,29 €
	19783	 Fonduefleisch Pute	300 g	17,99 €
	19782	 Fonduefleisch Schwein	300 g	10,99 €
	19781	 Fonduefleisch Rind	300 g	15,39 €
	19787	 Raclettefleisch Schwein	300 g	10,99 €
	19786	 Raclettefleisch Rind	300 g	15,39 €

## Das Damwild

stammt vom Bioland Betrieb Gut Hirschaue  
in Brandenburg. [www.gut-hirschaue.de](http://www.gut-hirschaue.de)






## \*Wild ist nicht Bio

da Wildtiere ohne menschliches Zutun in der Natur  
leben und deshalb nicht zertifiziert werden.








## Gans

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
	19603	 Gänsekeule, 1 Stück	0,5 kg	74,90 €	37,45 €
	19604	 Gänsebrust mit Haut, ohne Knochen	0,5 kg	82,90 €	41,45 €
	19611	 Gänsebrust mit Haut & Knochen	1,2 kg	67,90 €	81,48 €
	19587	 Deutsche Gans, ca. 4,1 - 4,6 kg	4,3 kg	31,90 €	137,17 €
	19555	 Deutsche Gans, ca. 4 - 6 kg	5 kg	44,90 €	224,50 €

## Hähnchen

	19531	 Hähnchenkeulen, 2 Stück	0,55 kg	19,29 €	10,61 €
	19530	 Hähnchen, 1,5 - 2 kg	1,75 kg	21,99 €	38,48 €
	19532	 Hähnchenbrustfilet, 2 Stück	0,45 kg	52,49 €	23,62 €
	19019	 Hähnchenkeulen demeter, 2 Stück	0,5 kg	24,90 €	12,45 €
	19014	 Hähnchen demeter	1,4 kg	22,90 €	32,06 €
	19034	 Hähnchenbrust demeter, 2 Stück	0,3 kg	49,90 €	14,97 €

## Pute

	19522	 Putenoberkeule mit Knochen, ca. 400 - 800 g	0,6 kg	23,69 €	14,21 €
	19525	 Putenschnitzel, 2 Stück	0,3 kg	54,29 €	16,29 €
	19521	 Putenbrust im Ganzen, Filet	1 kg	50,49 €	50,49 €
	19512	 Weihnachtspute, ca. 4 - 6 kg	5 kg	23,90 €	119,50 €
	19513	 Deutsche Pute, ca. 5 - 7 kg	6 kg	23,90 €	143,40 €
	19524	 Putengulasch	0,3 kg	27,29 €	8,19 €
	19519	 Putenrollbraten	0,5 kg	23,99 €	12,00 €

## Unsere Puten

sind ausschließlich Auburn Hennen, eine Rasse die besonders gut für die Bio - Haltung geeignet ist, ohne riesigen Brust- /Fleischanteil wie in den konventionellen Haltung üblich. Damit ist eine artgerechte Haltung möglich. Sie stammen von verschiedenen Höfen in der Wildeshauser Geest.



geschmorte

## Entenkeule

### Zutaten:

- 4 Stück Entenkeule küchenfertig
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Msp. Zimt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Beifuß
- 100 ml roter Traubensaft
- 300 ml Entenfond
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Salze die Entenkeulen, röste sie in der heißen Pfanne an und lege sie in eine ofenfeste Form.
2. Lösche den Bratensatz mit Traubensaft ab und gib dann den Entenfond und die restlichen Gewürze hinzu.
3. Gib den Sud auf die Entenkeulen und lasse diese für ca. 60 Minuten bei 180°C (vorgeheizt) schmoren.
4. Nimm die die Keulen anschließend aus dem Sud und lasse sie vor dem Servieren kurz ruhen.

Serviere z. B. Rotkohl und Serviettenknödel zu den geschmorten Entenkeulen.






Guten Appetit!

## Ente

		GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
19575	Entenbrustfilet, 1 Stück ca. 280 - 350 g	0,3 kg	53,90 €	16,17 €
19576	Entenkeule, 1 Stück ca. 250 - 300 g	0,27 kg	34,90 €	9,42 €
19541	Ente, ca.1,8 - 2,5 kg	2,1 kg	24,90 €	52,29 €
19540	Deutsche Ente, ca. 2 - 2,5 kg	2,3 kg	33,90 €	77,97 €
19542	Entenbrustfilet, 1 Stück	0,25 kg	81,90 €	20,48 €
19543	Entenkeule, 1 Stück	0,25 kg	55,90 €	13,98 €



## Fischdelikatessen

			GEBINDE CA.	PREIS JE KG	GESAMTPREIS CA.
16455		Dorade Royal ausgenommen	0,4 kg	34,90 €	13,96 €
16456		Regenbogenforelle ausgenommen	0,35 kg	31,90 €	11,17 €
16457		Wolfsbarsch ausgenommen	0,4 kg	34,90 €	13,96 €
16458		Lachsfilet mit Haut	0,25 kg	49,90 €	12,48 €
16459		Lachsfilet mit Haut mariniert	0,25 kg	48,90 €	12,23 €
16461		Kabeljaufilet MSC ohne Haut	0,25 kg	34,90 €	8,73 €

16560		Nordatlantik Lachs	100 g		8,69 €
16562		Nordatlantik Lachs	1 kg	74,89 €	74,89 €
16501		Forellen-Filet mild geräuchert	100 g		7,99 €
16052		Lachs geräuchert	75 g		6,39 €
16060		Lachs geräuchert	500 g		45,90 €
16061		Lachs geräuchert	1 kg	83,99 €	83,99 €
16057		Gravad Dill Lachs	75 g		6,39 €
16049		Forellenfilets, 2 Stück	100 g		6,59 €
16070		Stremel Lachs Natur	100 g		7,99 €
16071		Stremel Lachs Kräuter	100 g		7,99 €
16081		Garnelen Kräuter-Knoblauch	90 g		4,99 €



Lachsfischer auf einer irischen Lachsfarm

## Unsere Fische

stammen aus ökologischer Aquakultur mit geringer Besatzdichte und kommen ohne Antibiotikafutter aus. Dorade und Wolfsbarsch stammen aus Griechenland, der Lachs aus Irland.

Im Vordergrund steht dabei ganz klar, die Meere nicht zu überfischen und den Beifang zu vermeiden.

Die Forellen stammen aus deutscher ökologischer Teichwirtschaft.



# Wolfsbarsch

auf Risotto mit Gremolata

## Zutaten Fisch:

- 600 - 800g Wolfsbarschfilet (ca. 8 Stck.)
- Olivenöl, Salz

## Zutaten Risotto:

- 240g Risottoreis
- 2 Zwiebeln
- 80g Butter
- 80g frisch geriebener Parmesan
- 800 - 900ml heiße Gemüsebrühe
- 250ml Weißwein
- 300g Rote Bete (vorgekocht, gewürfelt)
- Salz, Pfeffer

## Zutaten Wurzeln mit Gremolata:

- 800 - 900g Wurzelgemüse
- 2 EL Olivenöl
- Abrieb & Saft einer Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

## Vorbereitung:

- Ofen auf 180°C vorheizen
- Wurzeln schälen und in dicke Stifte schneiden
- Zwiebeln in feine Würfel schneiden

## Zubereitung:

1. Brate die Zwiebeln in Olivenöl farblos an.
2. Gib den Reis hinzu, schwitze diesen glasig an und lösche dann mit Weißwein ab.
3. Wenn der Wein verkocht ist gieße das Risotto in regelmäßigen Abständen mit heißer Brühe auf, bis der Reis bedeckt ist. Wiederhole diesen Vorgang so lange, bis der Reis gar ist (ca. 20 min)
4. Während der Reis köchelt können die Wurzeln

schonmal vorbereitet werden. Mariniere sie mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Olivenöl, wickle sie in Pergamentpapier ein und gare sie für ca. 15 min bei 180°C im Ofen.

5. Hacke Petersilie, Knoblauch & Zitronenabrieb fein und schmecke sie mit Olivenöl, Salz und Pfeffer ab.

6. Hebe die Rote Bete Würfel unter den fertig gegarten Reis und stelle ihn kurz beiseite.

7. Brate den Wolfsbarsch mit etwas Olivenöl in der heißen Pfanne für ca. 5-7 min an.

8. Salze die Fleischseite, nimm die Pfanne vom Herd, wende den Fisch auf die Fleischseite und salze nun auch die Hautseite.

9. Rühre Butter und Käse in etwas Gemüsebrühe cremig und menge beides unter das Risotto.

10. Nimm das Gemüse aus dem Ofen und richte alles auf einem tiefen Teller an. Gib dafür etwas Risotto in die Mitte, richte den Fisch darauf an und verteile die Wurzeln um das Risotto. Beträufele dein Festessen zum Abschluss noch mit dem Gremolata.

Guten Appetit!



## Veganer Festagsschmaus

		GEBINDE CA.	GESAMTPREIS CA.
17374	Veganer Festtagsbraten, Bratenstück in Rollenform	750 g	19,99 €
17387	Veganbratst. Rosmarin-Roulade	175 g	4,39 €
17835	Seitan Festtagsbraten	500 g	9,59 €

## Meine Festtags-Bestellung

spätestens am 26.11. im Bioladen abgeben

Kunde (Vor- und Nachname):

Tagsüber erreichbar (Telefon / Mobil):

Abholung:

### Erzeuger-Legende

Enten	Naturhof Link, Nordhessen Biometzgerei Pichler, Österreich <a href="http://www.Biometzgerei-Pichler.de">www.Biometzgerei-Pichler.de</a>
Gänse	Naturhof Link, Nordhessen Biolandhof ÖX, südl.Göttingen, <a href="http://www.oex.de">www.oex.de</a>
Puten & Hähnchen	Biofino, Emstek <a href="http://www.biofino.de">www.biofino.de</a>
Damwild	Bioland Betrieb Gut Hirschau, <a href="http://www.gut-hirschau.de/">www.gut-hirschau.de/</a>
Lamm	Schröders Biofleisch
Kabeljau	Wildfang aus Island
Dorade	Aquakultur Griechenland
Wolfsbarsch	Aquakultur Griechenland
Lachs	FGE Norwegen
Garnelen	Ecuador
Lachs von ISA	Biologische Hochsee-Aquakultur, Norwegen, Irland, Nordirland, Schottland
Forelle	Aquakultur Deutschland

### Erzeuger

neuer Biolandhof ÖX  
Chiemgauer (Hersteller ist Pichler)  
Bakenhus  
Fischhaus am See  
bio-verde  
Biomare, Irland  
Pichler Biofleisch  
Schröders Biofleisch  
Baukhof

\* Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler.

Kornkraft Naturkost GmbH • Am Forst 36 • 26197 Großenkneten-Huntlosen  
Tel. 04487 921-0 • Fax. 04487 921-200 • E-Mail: [info@kornkraft.com](mailto:info@kornkraft.com) • [www.kornkraft.com](http://www.kornkraft.com)  
Geschäftsführer/in: Joachim Schritt, Sabine Moeller-Schritt, Robin Schritt, Katarina Schritt  
AG Oldenburg HRB 203311 • DE-ÖKO-007